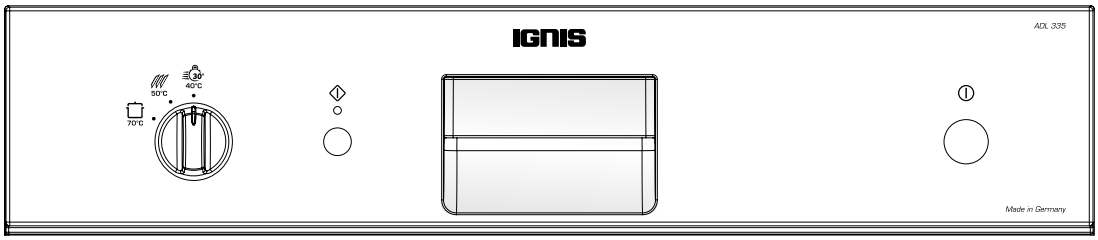
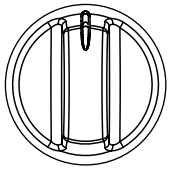
Before using the dishwasher, read the user instructions!

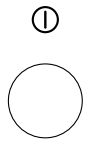
ADL 335 Quick Reference Guide

GB

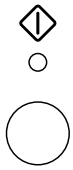




Programme selector knob



On / Off button



Start button
Switches “on” when the dishwasher is operating. Flashes when a fault occurs. Switches off at the end of the programme.

Programme chart			Detergent [2]		Consumption [3]		
Programmes		Loading instructions	A	B	Litres	kWh	Minutes
30' Rapid	40°C	Lightly soiled crockery with no dried-on food.	X	-	13.0	0.70	30
Bio Normal [1]	50°C	Normally soiled crockery.	X	X	19.0	1.24	133
Intensive	70°C	Recommended programme for heavily soiled crockery, especially suitable for pans and saucepans.	X	X	17.0	1.90	135

1) **Reference programme for energy label in compliance with EN 50242 regulations;**
2) **Refer to “User instructions”;**
3) **Program data obtained in conformity with European standard EN 50242. Values may vary in relation to usage, e.g.: different loads, water temperatures - above or below 15°C - as well as water hardness and power supply voltage, etc.**

Important information for Test Laboratories:
For detailed information on the EN comparison test and other tests, contact the following address: “nk_customer@whirlpool.com”.

Ignis is a registered trademark of Whirlpool Europe S.r.l.

5019 596 92116

(We reserve the right to make technical modifications)

IGNIS/I/B/GB

How to use the appliance

Further indications are given in the single chapters and in the user instructions.

Switch on the appliance

Press the **ON** / OFF button.

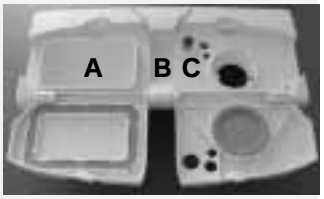
How to fill the detergent dispenser

Large compartment **A:**

With each wash cycle.

Small compartment **B:**

For programmes with pre-wash only.



Check the rinse aid level

Mechanical indicator **C**.
Electric indicator on control panel (if provided).

Check the regeneration salt level

On models with water softener system only.
Mechanical indicator **D**. Electric indicator on control panel (if provided).

Load the racks

Refer to the dishwasher loading instructions.

Close the dishwasher door, turn on the water tap

Select a programme

The last programme selected will light up.
Select the desired programme (using the specific button or knob).
The corresponding indicator lamp lights up.

Select options

If necessary (and if provided) the corresponding indicator lamp lights up.

Press the Start button

The selected programme is then memorised (even in the event of power failure).

"Change programme"

- → Press the START button for 2 sec. until the Start indicator lamp switches off;
- → Select another programme and press the START button again.

Wash cycle

- Only open the dishwasher if necessary (Warning: beware of hot steam).
- If the appliance is switched off during a wash cycle, when switched on again it will resume the cycle from where it was interrupted.

Switch off the appliance

Only after the START button has switched off: Press the ON / **OFF** button.
All the indicator lamps switch off.

Turn off the water tap, unload the racks

Warning: when the door is opened steam comes out!
Unload the appliance, starting from the lower rack.

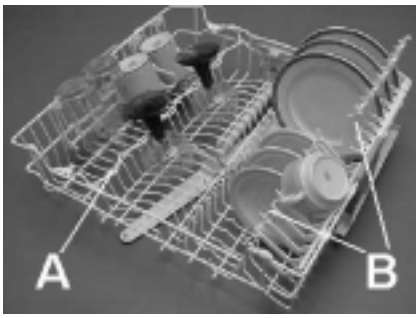
Dishwasher loading instructions and racks provided

Upper rack:

Fold down glass holder (A):
Depending on the position, for example small or long-stemmed glasses.

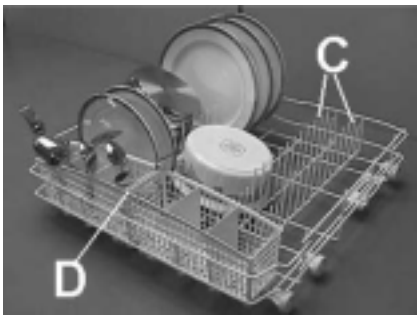
Crockery holders (B):
Depending on the position, for example plates, cups and long-stemmed glasses.

Long-handled utensils (e.g. carving forks, knives) must be arranged with the sharp end facing in towards the appliance.



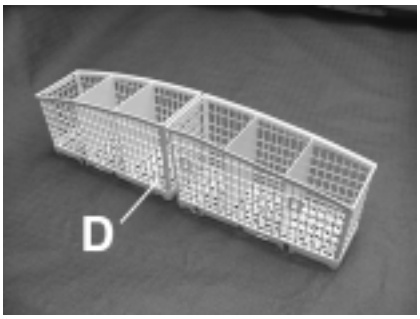
Lower rack:

Plate holders **(C)**.



Cutlery basket (D):

Sharp knives and forks that might cause injury must be placed in the cutlery basket with the sharp end facing downwards.



Only use dishwasher-proof crockery and dishes. Do not use the appliance for items not suitable for washing in a dishwasher, for example wooden items, aluminium, plastic utensils, tin, hand-decorated crockery (unglazed), silver cutlery.

What to do if...

If a fault occurs, before contacting our After-Sales Service, make the following checks to try and remedy the problem (* see also the corresponding chapter in the user instructions).

Problem	Cause	Remedy
The appliance is not working	• No water supply.	• Open the tap.
	• The appliance does not load sufficient water.	• Clean the water supply tap filter. • Ensure there are no kinks in the water hose.
	• There is a power failure.	• Insert the plug into the mains socket. • Press the Start button. • Close the door. • Check the domestic circuit fuse.
	• Starting the selected programme.	• The programme can be set to “0” to start.
If crockery is not perfectly dry	• Insufficient rinse aid.	• Increase dosage *.
	• Residual water in cavities.	• Load crockery at an angle.
If crockery is not perfectly clean	• The water jet does not reach the crockery.	• Arrange crockery so that items do not touch each other. Load crockery upside down.
	• Insufficient detergent.	• Follow recommended detergent dosage.
	• Unsuitable programme.	• Select a more intense wash cycle.
	• Spray arms blocked.	• The spray arms must be able to turn freely.
	• Spray arm nozzles clogged.	• Remove any impurities obstructing the water flow *.
	• Incorrect detergent/detergent too old.	• Use a good quality detergent.
Sandy or grainy residues	• Clogged filters.	• Check filters regularly/if necessary clean *.
	• Filters incorrectly assembled.	• Insert the filter correctly *.
Colour of plastic parts faded	• Tomato/carrot juice,...	• Depending on the material, if necessary use a detergent with a greater whitening power.
Deposits on crockery		
• removable	• Streaks on the crockery/glasses.	• Increase the rinse aid dosage *.
	• Streaks on glasses.	• Reduce the rinse aid dosage *.
	• Layer of salt on crockery/glasses.	• Close the salt container lid properly *.
• not removable	• Insufficient water softening, calcium deposits.	• Change water hardness setting, if necessary add salt *.
Opaque glasses/ glasses not sparkling	• Cannot be washed in the dishwasher.	• Use suitable glasses.
Rust on cutlery	• Not made of stainless steel.	• Use suitable cutlery.
Identifying appliance faults	• The START indicator lamp flashes. • Indicator F.. (if provided).	• Ensure the filter assembly is not clogged and that there is no interruption to the water supply (if necessary, clean the filters *). Start the programme again. Press the START button for 2 seconds, until the START indicator lamp switches off. Select a new programme and press the Start button again.

If after carrying out the above checks the malfunction persists or appears again, turn the appliance off and turn off the water supply tap, then call our After-Sales Service (see guarantee).

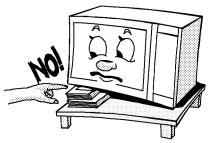
Before contacting our After-Sales Service, take note of the following:

- The nature of the fault.
- The appliance type and model.
- The service code (the number indicated on the adhesive rating plate) inside the door on the right-hand side.

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien **à celle de votre habitation**.



Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5°C et +35°C.

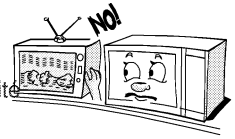
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé suite à une chute. N'immergez pas le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

La prise d'alimentation doit être facilement accessible une fois le four installé.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

CETTE NOTICE D'EMPLOI DOIT ÊTRE LUE ATTENTIVEMENT ET CONSERVÉE EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Risque d'incendie.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

Ne surcuisez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

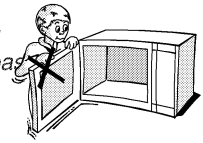
⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.

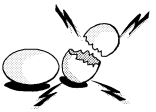
REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION!

Ne laissez les enfants *utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*



ŒUFS



N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

⚠ ATTENTION!

Les joints et l'encadrement de la porte *doivent être inspectés régulièrement en vue de détecter la présence de détériorations. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.*

MESURES DE PRÉCAUTION

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour l'usage domestique pour lequel il est prévu!

Le four ne doit jamais être utilisé *à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Les ouvertures de ventilation *sur le four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et occasionner des résultats de cuisson insatisfaisants.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, sur une surface humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité du four à des fins de rangement.

Ne vous appuyez jamais sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.

Ne démontez pas les plaques de protection micro-ondes situées sur le côté de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'amenée du four micro-ondes.

Enlevez les fermetures métalliques *des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.*

Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, *il existe un risque d'incendie dû à l'accumulation possible de particules alimentaires et de graisse sous le gril. Pour réduire ce risque, activez la fonction Gril pendant au moins 10 minutes une fois par mois pour nettoyer les éléments.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four.

MESURES DE PRÉCAUTION

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau dans votre four micro-ondes, une surchauffe du liquide au-delà du point d'ébullition peut se produire sans production de bulles. Dans ce cas, le liquide peut déborder brusquement.
Afin d'éviter cet inconvénient, prendre les précautions suivantes:

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et avec un col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails à propos de la cuisson aux micro-ondes (non fourni). En particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Ceci permet de vérifier que la chaleur est répartie correctement, et évite les risques de brûlure ou d'ébouillantage. Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer!

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four. **Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques**.

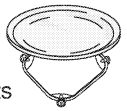
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec l'intérieur du four en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

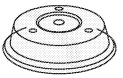
Utilisez le support du plateau tournant en dessous du plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.
* Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE



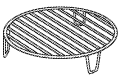
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récolter les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.
* Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

COUVERCLE



Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seulement; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité, et réduit le temps demandé.
Il peut être également utilisé pour le réchauffage sur deux niveaux.
Ne l'utilisez pas avec les fonctions **Gril** ou **Air pulsé**. , car il est en plastique et risque de fondre.

GRILLE MÉTALLIQUE



Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.

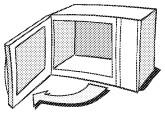
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en «mode veille». (Le four est en mode «veille» si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indiquera **«door»**.

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson:



Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte ; la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les fonctions restent affichées pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

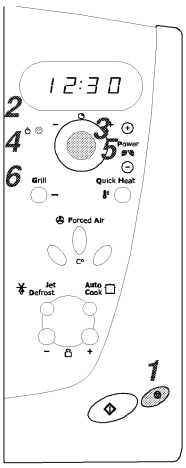
Fermez la porte et appuyez *UNE FOIS* sur la touche DÉPART/JET START. La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez *DEUX FOIS* sur la touche DÉPART/JET START, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:

Enlevez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche ARRÊT/STOP

Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche ARRÊT/STOP ou ouvrez la porte.
Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que pendant 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

FONCTION HORLOGE



Maintenez la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

1. Appuyez sur la touche ARRÊT/STOP.
2. Appuyez sur la touche Horloge pendant 3 secondes.
3. Tournez le bouton de réglage jusqu'à l'affichage du chiffre des heures voulu.
4. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.
5. Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.
6. Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.

L'horloge est réglée et fonctionne.

Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge puis sur ARRÊT/STOP.
Pour faire réapparaître l'heure, suivez la procédure ci-dessus.

FONCTION MINUTERIE

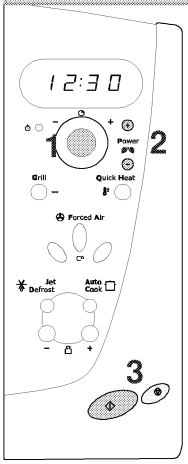
Le minuteur est complètement **indépendant** de toutes les autres fonctions et peut être utilisé n'importe quand, que le four fonctionne ou non.

1. Appuyez une fois sur la touche Horloge.
2. Tournez le bouton de réglage.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes ; ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

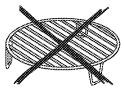
Pour arrêter le minuteur, lorsqu'il fonctionne en même temps qu'une autre fonction, vous devez d'abord rappeler le minuteur en appuyant sur la touche Horloge et ramener le bouton de réglage à zéro.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments (Jet Start), tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

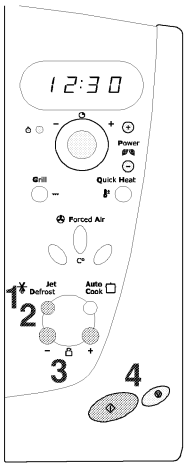
1. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.
2. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE pour régler le niveau de puissance.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.



Ne l'utilisez pas avec cette fonction.

Lorsque la cuisson a démarré:
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage. Le niveau de puissance peut également être modifié au moyen de la touche PUISSANCE/POWER. Appuyez une fois pour afficher le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche PUISSANCE/POWER pour modifier le niveau de puissance.

FONCTION JET DEFROST

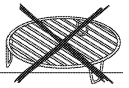


Utilisez cette fonction UNIQUEMENT pour décongeler. La fonction JET DEFROST ne peut être utilisée que pour décongeler très rapidement les aliments congelés appartenant à l'une des 5 catégories indiquées ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche JET DEFROST.
2. Appuyez à nouveau sur la touche JET DEFROST pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches POIDS pour régler le poids.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.
5. À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à retourner les aliments («TURN FOOD»).

— N'appuyez pas sur la touche ARRÊT/STOP!
— Ouvrez simplement la porte et retournez les aliments.
— Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Remarque : le four continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.

1 VIANDE (100 g - 2 kg)

2 VOLAILLE (100 g - 3 kg)

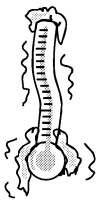
3 POISSON (100 g - 2 kg)

4 LÉGUMES (100 g - 2 kg)

5 PAIN (100 g - 2 kg)

Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé: Suivez les instructions du point «Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes» et sélectionnez 160 W pour la décongélation. Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez 90 W.

Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.



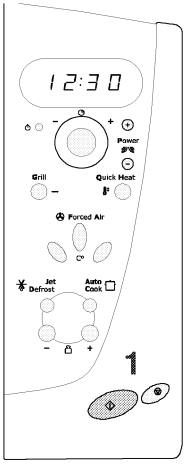
FONCTION DÉCONGÉLATION MANUELLE

Suivez la procédure pour le temps de cuisson et la puissance et sélectionnez le niveau de puissance 160 pour une décongélation manuelle.

Pour ramollir de la crème glacée ou du beurre, sélectionnez le niveau de puissance 90.

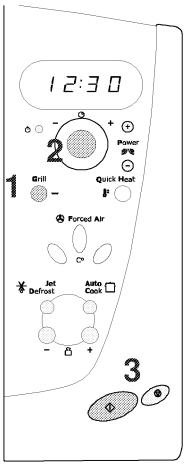
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

FONCTION DÉPART/JET START.



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.
Appuyez sur Départ/Jet start pour faire démarrer automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage une fois que la fonction a été lancée.

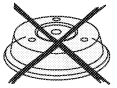
FONCTION GRIL/GRILL



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Appuyez sur la touche GRIL/GRILL.
2. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



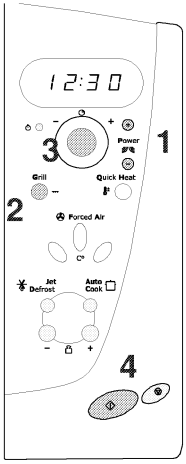
Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes durant la cuisson, car ceci provoque une chute de température.

Remarque:
Appuyez sur la touche GRIL/GRILL pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.

REMARQUE IMPORTANTE!

***Veillez** à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.*
***N'utilisez pas** d'ustensiles en plastique pour la fonction gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.*

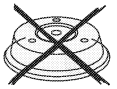
FONCTIONS COMBINÉES GRIL ET MICRO-ONDES



Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.

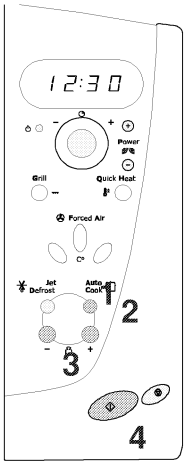
1. Appuyez sur la touche PUISSANCE/POWER pour régler le niveau de puissance du four micro-ondes
2. Appuyez sur la touche GRIL/GRILL.
3. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche correspondante. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.

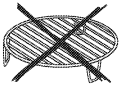
FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE



Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que poisson, légumes, pâtes ou riz.

1. Appuyez sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.
2. Continuez d'appuyer sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE pour sélectionner la famille d'aliments.
3. Appuyez sur les touches POIDS pour spécifier le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



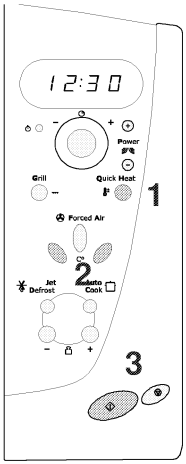
Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact.
Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé:
Utilisez la fonction «Cuisson et réchauffage» pour cuire les aliments.

Dégagement de la pression présente dans les aliments
Couvrez toujours les aliments d'un film plastique ou d'un couvercle. Assurez-vous que le récipient et le couvercle sont adaptés aux Micro-ondes. **Veillez à piquer le film plastique** ou le couvercle avec une fourchette ou un cure-dent pour relâcher la pression et éviter leur éclatement, étant donné que de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

	1. LEGUMES FRAIS (150 - 400 g)	150 - 250 g Ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau ou de bouillon. 300 - 400 g Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau ou de bouillon.
	2. LEGUMES SURGELES (150 - 400 g)	
	3. POISSON (150 - 400 g)	
	4. RIZ (0,5 - 3 dl)	Les temps sont donnés pour le riz précuit Onkle Bens. Les autres variétés de riz peuvent nécessiter un ajustement de la durée.

Légumes frais Lég. durs- carottes Lég. moyens- brocolis, choux-fleurs et macédoines. Lég. tendres- pois, haricots et courgettes.	Coupez les légumes en morceaux réguliers, lavez-les et disposez-les sur un plat peu profond en plaçant les légumes durs sur les bords, les légumes tendres au milieu et les légumes moyens en position intermédiaire. Couvrez avec un couvercle ou enveloppez dans une feuille plastique. Après la cuisson, laissez reposer 1-2 minutes.
Légumes surgelés Lég. durs- carottes Lég. moyens- brocolis, choux-fleurs et macédoines. Lég. tendres- pois, haricots et courgettes.	Avant la cuisson, séparer les légumes dans la mesure du possible. Disposez les légumes dans un plat peu profond en plaçant les légumes durs sur les bords, les légumes tendres au milieu et les légumes moyens en position intermédiaire. Couvrez avec un couvercle ou enveloppez dans une feuille plastique. Après la cuisson, laissez reposer 1-2 minutes.
Poisson	Percez la peau de tout le poisson pour lui éviter de craquer.
Riz	Les récipients utilisés ne doivent pas être remplis à plus de la moitié. Si vous avez l'intention de faire cuire de grande quantités, choisissez de grands récipients pour être certain que le liquide ne dépasse pas la moitié.

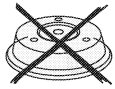
FONCTION CHAUFFAGE RAPIDE



Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide.
N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

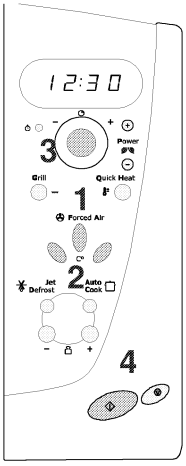
1. Appuyez sur la touche CHAUFFAGE RAPIDE.
2. Appuyez sur la touche de température pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Pendant le processus de chauffage rapide, la température est affichée sur la barre de température et on la voit augmenter.
Une fois la température atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter.
N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.
Au cours du préchauffage, le four doit être toujours vide ou avec la grille métallique en place; il est donc important que la fonction Micro-ondes soit éteinte. Par sécurité, ce four désélectionne automatiquement la fonction Micro-ondes lorsque vous appuyez sur la touche CHAUFFAGE RAPIDE. Si vous ne sélectionnez pas préalablement de température, la fonction Préchauffage Rapide correspond automatiquement à une température de 175°C.
En cours de cuisson, la température peut être réglée en pressant sur la touche TEMPÉRATURE.

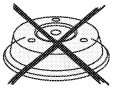
FONCTION CHALEUR PULSÉE



Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des gâteaux mousseline, des soufflés, de la volaille et des rôtis.

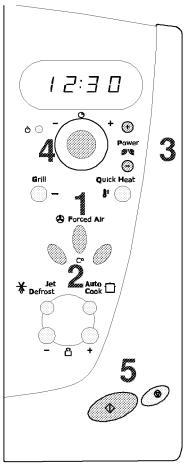
1. Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE.
2. Appuyez sur la touche de température pour régler la température.
3. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.
4. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



Lorsque vous appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE, la température par défaut est de 175°C.
Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.
Utilisez le plat CRISP au-dessus de la grille métallique pour la cuisson de pâtisserie (biscuits, meringues, etc.).
Pendant la cuisson, la température est affichée sur la barre de température et on la voit augmenter.
Au cours de la cuisson, la température peut être réglée en pressant sur la touche CHALEUR PULSÉE.

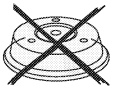
FONCTIONS CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES



Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux mousseline, pâtisseries, poisson et puddings.

1. Appuyez sur la touche CHALEUR PULSÉE.
2. Appuyez sur la touche de température pour régler la température.
3. Appuyez sur la touche PUISSANCE/POWER pour régler la puissance.
4. Sélectionnez le temps en tournant le bouton de réglage.
5. Appuyez sur la touche DÉPART/JET START.

Ne l'utilisez pas avec cette fonction.



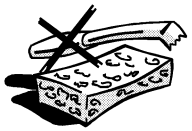
Placez les aliments sur la grille métallique pour permettre à l'air de circuler librement autour des aliments.
Pendant la cuisson, la température est affichée sur la barre de température et on la voit augmenter.
Au cours de la cuisson, la température peut être réglée en pressant successivement sur la touche Air pulsé. Il est également possible de modifier la puissance. La puissance max. du micro-ondes pendant l'utilisation de la chaleur pulsée se limite à un niveau prédéfini en usine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface: la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

Évitez d'utiliser des éponges abrasives. En effet, vous pourriez rayer la surface.



À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne le mettez pas en marche lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

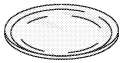
Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Des nettoyants abrasifs, *tampons métalliques, etc. peuvent abîmer le bandeau de commandes et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier.*
Ne le vaporisez pas *directement sur le four.*

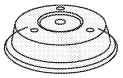
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

Support du plateau tournant.

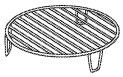
Plateau tournant en verre.



Couvercle.



Grille métallique



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si:

* Le support du plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Vérifiez que le four ait une bonne aération.
* Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
* Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service).
Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Remarque importante:
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit l'être par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!

***Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés**. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage de tout panneau protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*

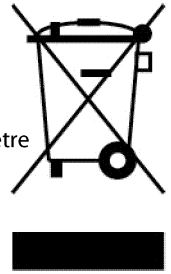
Ne démontez aucun panneau.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

Selon la norme CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale, SC. 59H, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four:

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	30 min	Chaleur pulsée 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	35 min	Chaleur pulsée 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	Jet defrost	Jet defrost	Placer sur le plateau tournant.